

Kookworkshop seizoensmenu 3- of 4-gangen & 'Black Box'

Dit menu wisselt per seizoen en kan als diner of lunch worden gekozen. Indien u voor een 3-gangen menu kiest, komt het tussengerecht te vervallen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen.

Natuurlijk is het mogelijk een (deels) vegetarisch of geheel biologisch menu te maken. Geeft u dit aan bij uw reservering! Indien u volledig biologisch wenst te koken, rekenen wij hiervoor € 10,00 extra per persoon.

Menu NAJAAR/WINTER 2017

Voor

Gepocheerde schol met Oosterse groene bonensalade met soja
en wasabi mayonaise

of

Romige pastinaaksoep met een krokantje van chorizo

*

Tussen

Risotto met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas (vega)

*

Hoofd

Kippendij* met venkel-pompoenzalf en parelgort met muhammara (*ook mogelijk met vis)

of

Saltimbocca: dingesneden kalfsfilet gevuld met Parmaham en salie,
zelfgemaakte gnocchi met Gorgonzola saus

*

Na

Crème brûlée met tonka roomijs

of

Frambozen bavaroise met pure chocolade crèmeux

*

Koffie of thee

met mokkaboontjes



Kookworkshop seizoensmenu 3-gangen 'Easy'

Dit menu wisselt per seizoen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen. Deze kookworkshop is alleen te boeken vanaf 20 personen.

Seizoensmenu NAJAAR/WINTER 'Easy'

Voor

Risotto met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas (vega)

*

Hoofd

Wijting met een tomaten pistú, gegrilde portobello paddenstoel, gepofte cherrytomaatjes en paarse bloemkool

of

Saltimbocca met een saus à la Romana (olijf, champignons, knoflook), boleet en romanesco bloemkool

*

Na

Crème caramel met steranijs

*

Koffie of thee
met mokkaboontjes



Kookworkshop december 2017, 3- of 4-gangen

Dit decembermenu kan als diner of lunch worden gekozen. Indien u voor een 3-gangen menu kiest, komt het tussengerecht te vervallen. Vlees is altijd biologisch bij de Kookerij en vis is volgens MSC-keurmerk gevangen.

Let op: vanwege het luxere decembermenu geldt een surplus van € 10,00 per persoon

Menu DECEMBER 2017

Voor

Gebraden eend met aspergetips en een crème van sinaasappel en wortel

*

Tussen

Aardappel-truffel soep

*

Hoofd

Hertenbiefstuk met wasabeet saus, gekonfijte aardappel gerold in poeder van biet, gebakken bospaddenstoelen

*

Na

'White chocolate pudding' met cranberry gelei, frambozen sorbetijs en crumble

*

Koffie of thee

met mokkaboontjes

